



Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А. Ушакова
2023 г.

Меню (О)
11.03.2023

Согласовано:
Директор ИМО(ОУ)
Л.В. Федорова
2023 г.

ГИО в БАД не используются

№ блюда по Обществу питания	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой
Завтрак для 1-4 классов (152.05)							
18/2007	Сыр	20	4,64	5,90		72,00	нет
401/2007	Оладьи (борошки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи)	100	9,39	10,14	62,25	377,82	выпекание
	Молоко сгущенное	30	2,16	2,55	16,65	98,40	нет
374/2018	Чай с сахаром (сахар, чай высшего сорта)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2018	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,97	0,33	14,49	70,50	нет
	Итого:		18,76	19,01	137,25	785,19	
Завтрак для 5-11 классов (223.97)							
18/2007	Сыр	30	8,98	8,85		108,00	нет
401/2007	Оладьи (борошки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи)	200	12,54	13,52	83,12	504,06	выпекание
	Молоко сгущенное	30	2,16	2,55	16,65	98,40	нет
374/2018	Чай с сахаром (сахар, чай высшего сорта)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2018	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	20	1,98	0,20	9,66	47,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		25,09	28,53	161,71	977,03	
Обед для 1-4 классов (228.10)							
17/2003	Салат Бурячок /без лука/ (картофель зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,96	5,10	4,87	68,60	нет
99/2007	Суп из овощей (картофель зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
289/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
229/2018	Минтай тушеный в томате с овощами (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/м)	150	4,83	7,43	5,70	157,50	тушение
311/2007	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, соль)	150	5,29	5,78	16,00	136,00	варка
349/2018	Компот из смеси сухофруктов с вит. С (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,20	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	219	2,86	0,83	16,83	85,80	нет
	Итого:		29,42	26,68	101,29	782,76	
Обед для 5-11 классов (245.89)							
17/2003	Салат Бурячок /без лука/ (картофель зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,92	6,16	7,87	111,77	нет
99/2007	Суп из овощей (картофель зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
289/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
229/2018	Минтай тушеный в томате с овощами (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/м)	200	9,50	9,90	7,60	210,00	тушение
311/2007	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, соль)	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка
349/2018	Компот из смеси сухофруктов с вит. С (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,20	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	1,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,86	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		47,56	33,07	123,77	994,07	
Полдник для 1-4 классов (49.78)							
406/2007 312/2001	Пирожки печеные с капустой и луком (борошки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи)	100	1,91	6,49	33,01	210,07	выпекание
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
	Итого:		1,91	6,49	47,98	266,12	
Полдник для 5-11 классов (49.78)							
406/4061/2018	Пирожки печеные с капустой и луком (борошки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи)	278	7,50	5,40	41,55	244,83	выпекание
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
	Итого:		7,50	5,40	56,52	300,88	

Приятного аппетита!

Исполнитель-меню: _____
Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____
Заведующий производством: _____

В.В. Сорочникова
К.А. Федорова